Die Studenten-Küche

≡ Praktische Anleitung ≡

sich mühelos und billig eine einfache, kräftige u. schmackhafte Mahlzeit zu bereiten.

Von

Katharina Micheler, München

Studentenküche.

Praktiſche Anleitung

für

Studenten und andere einſame Menſchen, ſich mühelos und billig eine einfache, kräftige und ſchmackhafte Mahlzeit zu bereiten

von

Katharina Micheler

München

(Verfaſſerin der Bücher: Vierzig-Minuten-Küche, Heinzelmännchen-Kochbuch, Flitterwochen in der Küche.)

München
Druck und Verlag von Carl Aug. Seyfried & Comp.

Alle Rechte, auch das Übersetzungsrecht, vorbehalten.
Nachdruck einzelner Rezepte nicht gestattet.

Reprint
Verlag Wilhelm Unverhau
München 1981
ISBN 3-920530-59-4
Druck: U. Novotny, Söcking

Inhaltsverzeichnis.

Seite

Vorwort 7
Hausrat 9
Vorratskammer 10
Aufbewahrungsort der Vorräte 10
Fleischspeisen
a) Gekochtes Fleisch
Hammelfleisch 12
Kronfleisch 12
Ochsenfleisch (Rindfleisch) 11, 12
Schweinefleisch 12
„ blau gesotten 13
„ geräuchert 13
Schweinshaxe (Eisbein) blau gesotten . . 13
„ mit Sauerkraut 13
Schweinsherz 13
b) Gedämpftes (geschmortes) Fleisch
Kalbfleisch mit Butter 15
„ pikant 15
Kalbsgulasch 15
Pickelsteiner Fleisch 16
Rindsfilet (Lende) 14
Rindsgulasch 16
Schweinefleisch mit Zwiebeln 14
„ „ „ und Essig . . 14
c) Schnell gebratenes Fleisch
Beefsteaks 17
„ deutsch 18
„ mit Zwiebeln 17
„ pikant 17
„ roh 18
Hackfleisch 19

Seite

Kalbskoteletts 19
Kalbsteak 19
Rostbraten 18
Schweinsfilet (Lende) 19
Schweinskoteletts 19
Wiener Schnitzl 20

d) Leber, Hirn und Nieren

Hirn blau gesotten 21
„ geröstet 21
Leber geröstet 20
„ sauer 20
Nieren sauer 21

Fische (Aitel, Forelle, Hecht, Karpfen, Schleie)

Fisch gebacken 22
„ blau gesotten 22

Wild

Hase blau gesotten 23
„ gedämpft 23
Rebhuhn 23
Rehleber 24

Würste

Bratwürste abgebräunt 26
„ blau gesotten 26
„ gesottcn 26
„ in Suppe 26
„ pikant 26
Blutwürste 27
Frankfurter Würste 27
Geschwollene (Wollwürste) in Butter . . . 27
„ „ sauer gebraten . . 28
Knackwürste (Regensburger, Dickgeselchte) in Essig und Oel 24
„ pikant 25
„ warm 25
Leber- und Blutwürste 27
Schweinswürstchen wie Bratwürste . . . 26
Stockwürste 25
Wiener Würstl 27

Eier

Eier auf Bücklingen 30
Eier harte 28
„ „ mit Senf und Sardellen . . . 28
„ mit Hering 30
„ „ Schinken oder Wurst 30

Seite

Eier wachsweich 29
„ weich 28
Ochsenaugen (Spiegeleier) 29
Rühreier 29

Gemüse und Salate

Champignon 33
Gurkensalat 33
„ pikant 33
Kartoffeln geröstet 31
„ in der Schale 31
Kartoffelsalat 31
Kopfsalat 33
Salzkartoffeln 31
Salat aus harten Eiern 34
Schwammerln (Schwämme, Steinpilze) . . 32
Selleriesalat 34
Spargel 32
Weißkraut gedämpft 31
„ auf andere Art 32

Suppen

Aus Maggis Erbswurst 34
Maggis Bouillonwürfel 35
Bouillon mit Bratwürsten 35
„ „ Brot und Ei 36
„ „ Ei 36
„ „ mit verschiedenen Einlagen . . 36
Maggisuppen 34

Mehlspeisen

Gries in Milch 38
Mehlschmarrn 36
Milchreis 38
Obstschmarrn 37
Pfannkuchen (Omelette) 37
Semmelschmarrn 37

Gedünstetes Obst

Birnen oder Aepfel 39
Gemischtes Kompott 39
Kirschen oder Weichseln 38
Zwetschgenkompott. 39

Getränke

Ananasbowle 45
Eierpunsch 43
Erdbeerbowle 44
Feuerzange 43

Seite

Fruchtbowle, fein 45
Fruchsaftlimonade 44
Glühwein 41
Grog 41
Kaffee 40
Kakao 41
Krambambuli 43
Maiwein 44
Maibowle 44
Matrosengrog 41
Pfirsichbowle 45
Punsch, feiner Weinpunsch 42
Schnellpunsch 42
Schokolade 41
Tee 40
Warmbier (weiße Biersuppe) 41
Zitronenlimonade 44

Katerküche

Falscher Kaviar 48
Gebratener Hering mit Ei 46
Katersalat 48
Pikante Leber 46
Pikante Schweinshaxe 47
Salzhering in Essig und Oel 47
Sauer gebratene Schweinswürste (Bratwürste) . 47
Saueres Gulasch 47

Vorwort.

Dieses Büchlein soll für jene Einsamen geschrieben sein, die ferne vom Elternhause dem Studium obliegen und die oft jahrelang darauf angewiesen sind, mit der abwechslungslosen, meist mit Unaufmerksamkeit gekochten Wirtshauskost vorliebnehmen zu müssen. Ich beabsichtige mit diesem Schriftchen nicht, daß der lebensfreudige Student zum Einsiedler werden und sich stets neben seinem Studium mit Küchensorgen befassen soll. Ich möchte ihm nur Anleitung geben, wenn er Zeit und Lust hat und sich einmal nach Abwechslung sehnt, daß er dann imstande ist, sich eine Mahlzeit zurecht zu richten, wie er sie daheim bei der Mutter gewöhnt war.

Die einfache, primitive Ausstattung kann mit wenig Kosten beschafft werden und wird sich bald bezahlt machen. Wenn auch nur einzelne Mahlzeiten hergestellt werden, die bedeutend billiger kommen als im Hotel und nebenbei schmackhaft und ausgiebig sind, so ist schon viel gewonnen. Nicht mehr als ein Tiegel und ein Pfännlein sollen zum Kochen selbst dienen. Noch einige Küchengeräte und Vorräte, die ich später anführen werde, und der primitive Haushalt des Studenten ist genügend ausstaffiert.

Wie mancher Student, der einsam auf seiner Bude sitzt, entweder aus dem Grunde, weil der Monatswechsel zu schnell zu Ende ging oder weil das bevorstehende Examen nicht viel Zerstreuung erlaubt oder weil hie und da der Magen das achtlos gekochte Wirtshausessen fürchtet, kurz, sei es aus immer welchem Grunde, wird befriedigt in dem Büchlein blättern und sicher etwas finden, das seinem Geschmack entspricht und billig kommt.

Die Auswahl in Kochrezepten soll nicht groß sein, ist auch unnötig schon aus dem Grunde, weil der

Student nicht viel Abwechslung für Herstellung braucht. Er wird ja nicht jeden Abend und jeden Tag daheim bleiben, nur ab und zu und wahrscheinlich hauptsächlich am Ende des Monats. Aber selbst wenn er wochenlang die Selbstverköstigung üben wollte, so wird trotzdem dieses Büchlein so viel bringen, als nötig ist. Selbstverständlich wird stets die einfache Einrichtung des Studenten berücksichtigt werden. Auch der Einkauf muß sich einfach vollziehen, meist nur von Fall zu Fall. Der Vorrat soll sich auf das Äußerste beschränken. Die menschenfreundliche Hausfrau — und das sind sie doch meistens alle — wird sicher hie und da das richtige Stückchen Fleisch mit einkaufen, denn frisches Fleisch wird das einzige sein, was der angehende Kochkünstler nicht heimtragen mag. Sonst kann er wohl alles einkaufen und in den Taschen verbergen. Höchstens möchte ich ihm raten, im Hochsommer keine Butter in den Gründen seiner Taschen verschwinden zu lassen. Die Mehlspeisenauswahl wird nicht groß sein, wird auch nicht viel Bedürfnis dazu vorhanden sein. Die Auswahl in Fleischspeisen werde ich ausdehnen, so weit als möglich. Einige Gemüse, Kartoffel- und Eierspeisen, Suppen sollen besprochen werden.

Getränke werde ich ziemlich gründlich behandeln. Will der Student auf seiner Bude den Freunden einen gemütlichen Abend bereiten, so soll er im Büchlein Auswahl haben, so wie es die Mittel und die Stimmung erfordern. Schließlich möchte ich noch bemerken, daß, wenn manchmal die Hausfrau so freundlich ist, ein Gericht mit anzufertigen und man gibt ihr das Büchlein und bestimmt ein Rezept daraus, sie sicher das lieber tut, als wenn sie selbst bestimmen soll. Sie weiß dann gewiß, daß sie den Geschmack erät. Das Büchlein wird einen kleinen Anhang, betitelt „Die Katerküche" erhalten. Sämtliche Rezepte des ganzen Büchleins sind nicht nur von mir, sondern auch von einem Studenten ausprobiert.

Die Verfasserin.

Hausrat.

Ein Spirituskocher. Sehr vorteilhaft und sparsam im Verbrauch sind die Spiritusgaskocher. Die alten Kocher, in welchen Spiritus in Heizschalen verbrannt wurde, werden wohl selten mehr verwendet. Sie brauchen doppelt so viel Spiritus und erzeugen trotzdem keine so intensive Hitze, wie die Gaskocher. Einen Petroleumapparat würde ich dem Studenten weniger empfehlen, weil das Reinhalten viel mehr Mühe macht als beim Spirituskocher.

Ein emaillierter Tiegel mit Deckel. Dieser soll zirka $1^1/_4$—$1^1/_2$ Liter fassen, so daß er fast zu allem verwendet werden kann.

Kleines, schwarzblechernes Omelettepfännchen mit Stiel oder Henkel zum Anfassen. Dieses ist unentbehrlich für schnell zu bereitende Fleischspeisen, für Eier, zum Abbräunen der Würste, zum Backen von Schmarrn, Pfannkuchen (Omelettes) usw.

Eine große Porzellantasse oder Schüsselchen zum Anrühren. Ein Kochlöffel; ein blecherner Eßlöffel; ein Eßbesteck mit Löffel und Kaffeelöffel; ein Holzteller, worauf man Wurst, Fleisch, Zwiebel usw. schneiden kann; ein tiefer Porzellanteller, der sowohl zu Kochzwecken, als auch beim Essen verwendet wird; Teekanne nebst Tasse, auch für Kaffee zu benützen; Teeseiher; ein Glas für Grog, Punsch, Glühwein usw.

Dieser beschriebene Hausrat ist schon sehr vollkommen; es geht auch mit weniger. Man kann auch manches ergänzen, z. B. ein leeres Senf- oder Gurkenglas dient zum Aufbewahren von Salz, Pfeffer, Zucker, Tee usw. In einer leeren Kakaobüchse kann man Mehl aufbewahren. Die Brettchen eines Zigarrenkistchens dienen als Unterlage zum Daraufstellen des heißen Tiegels.

Vorratskammer.

Etwas Vorrat soll der Student immer haben, aber nur solche Vorräte, die er aufbewahren kann, ohne daß sie Schaden leiden. Salz und Pfeffer, Paprika; Essig und Öl; in das Öl gibt man Kochsalz, dieses verhindert das Ranzigwerden des Öles; einige Eier, Zwiebeln, ein kleines Quantum Mehl, ein kleines Quantum Butter, Senf, gleich mit Glas kaufen, Zucker, gestoßen und in Würfeln; Kaffee, Tee, Kakao, Arrak; Erbswurst von Maggi, ein Fläschchen Maggis Suppenwürze, Maggis Suppenwürfel (wenigstens einige Sorten), Maggis Bouillonwürfel.

Wenigstens einige von oben genannten Vorräten soll sich der Student heimtragen in den Tagen, in denen er noch gut bei Kasse ist. Am Ende vom Monat werden ihm dann diese Vorräte am willkommensten sein. Kauft er sich in den guten Tagen auch ein Glas kleine Essiggurken oder Mixed-Pickles, so sind diese pikanten Sachen eine gute Beilage zu selbstbereitetem Fleisch, zu Schinken, Aufschnitt und Wurst jeder Art, ja selbst zu Butterbrot, wenns nicht weiter mehr reicht.

Im Sommer können fast alle Vorräte in der sog. Durchsicht des Ofens oder hinter dem Ofen aufbewahrt werden. Im Winter in einer Schublade oder auf einem Nebentischchen. Auch zwischen Fenster und Winterfenster ist ein günstiger Aufbewahrungsort, namentlich für Sachen, die frisch bleiben sollen. Von Butter soll im Sommer fast kein Vorrat vorhanden sein, im Winter in Pergamentpapier gewickelt und zwischen die Fenster gelegt, hält sie sich sehr lange. Das Geschirr kann man in einem Kistchen unter dem Tisch aufbewahren. Das Geschirrabspülen wird nach Übereinkommen die Hausfrau für eine kleine Entschädigung besorgen.

Kochrezepte.

Fleischspeisen.

a) Gekochtes Fleisch.

1. Ochsenfleisch gekocht mit verschiedenen Suppeneinlagen.

Im Tiegel bringt man $^3/_4$—1 Liter Wasser zum Kochen. $^1/_2$—$^3/_4$ Pfund Ochsenfleisch wäscht man rasch, indem man es mit Wasser übergießt oder unter die Wasserleitung hält. Dann legt man es in das kochende Wasser und gibt ca. $^1/_2$ Eßlöffel voll Salz daran. Hat man Grünzeug, so gibt man es dazu. In Ermanglung dessen tut es auch ein Stückchen Zwiebel und 5—6 Pfefferkörner. Ist das Fleisch gut im Kochen, so stellt man die Flamme auf dem Spiritusapparat klein und kocht es 1—$1^1/_2$ Stunden, je nachdem es ein mürbes oder festeres Stück ist. Es ist ratsam, ab und zu etwas Wasser nachzugießen, denn dieses verdampft während des Kochens und dann würde das Fleisch sich anlegen. Die Brühe, in welcher das Fleisch gekocht wurde, verwendet man: entweder man gibt fein aufgeschnittenes Schwarzbrot hinein, so hat man Brotsuppe. Rührt man in diese ein Ei, so ist sie kräftiger. Oder man gibt in die leere Suppe ein Ei, dann hat man ebenfalls Bouillon mit Ei. Man kann auch Reis, Rollgerste (Graupen), oder Sago gleich mit dem Fleisch mitkochen, dann bekommt man eine gute, nahrhafte Suppe. Es genügen 1—2 Eßlöffel voll von diesen Suppeneinlagen. Jedenfalls gibt man beim Anrichten in jede dieser Suppen 6—8 Tropfen Maggiwürze, was den Wohlgeschmack ungemein erhöht. Werden zu diesem gekochten Ochsenfleisch Senf oder Essiggurken verspeist, so ist es ein einfaches, kräftiges, billiges Mittagessen.

1a. Ochsenfleisch sauer gekocht.

$^1/_2$—$^3/_4$ Pfund mageres Ochsenfleisch wird rasch gewaschen, mit Salz eingerieben und $^1/_2$ Stunde liegen lassen. Dann bringt man im Tiegel ca. $^1/_4$ Liter Wasser und 5—6 Eßlöffel voll Essig zum Kochen, gibt eine Prise Zucker, einige Pfefferkörner und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel hinein, sowie das Fleisch und läßt es zugedeckt 1—$1^1/_4$ Stunde langsam kochen. Sollte die Flüssigkeit einkochen, so gießt man etwas Wasser und Essig nach. Dieses Fleisch schmeckt sehr pikant und ist auch kalt sehr gut.

2. Kronfleisch.

Dieses ist sehr rasch bereitet, man muß aber das richtige Stück Fleisch (Rindfleisch) die sogenannte „Kron" dazu nehmen. Im Tiegel bringt man Wasser zum Kochen, gibt das Fleisch und etwas Salz hinein und läßt es 12—15 Minuten kochen. Beim Zerschneiden muß noch Blut herauslaufen. Es wird mit Salz und Pfeffer oder mit Senf gegessen.

3. Hammelfleisch.

Dieses wird ebenso gekocht, wie das Ochsenfleisch, $1^1/_2$ Stunden auf der Spiritusflamme. Man gibt aber ziemlich viel zerschnittenes Grünzeug hinein und in der letzten halben Stunde 5—6 geschälte, rohe zerschnittene Kartoffeln, kocht sie in der Brühe mit dem Fleisch weich und ißt Suppe, Kartoffeln und Fleisch zusammen. Beim Anrichten gibt man 5—6 Tropfen Maggiwürze daran und rührt diese gut ein.

4. Schweinefleisch.

$^3/_4$—1 Pfund Schweinefleisch, je nach Geschmack fett oder mager, gibt man ins kochende Wasser ca. 1 Liter, nebst $^1/_2$ Eßlöffel Salz, 5—6 Pfefferkörnern und kocht es 40—50 Minuten. Man ißt es als sogenanntes Tellerfleisch mit Senf oder nur mit Salz und Pfeffer.

5. Schweinsherz.

Das Herz wird in ca. 1/2 Liter Salzwasser 15 bis 20 Minuten gekocht. Es muß beim Zerschneiden noch etwas blutig sein. Wird mit Senf, Essiggurken, Gurkensalat oder sonstigem Salat gegessen. Ebenso kann man auch ein Kalbsherz zubereiten.

6. Schweinshaxe (Eisbein) in Sauerkraut.

1/2 Pfund Sauerkraut bringt man mit 1/4 Liter Wasser zum Kochen, legt die Schweinshaxe hinein und läßt sie zugedeckt 50—60 Minuten kochen, indem man ab und zu etwas Wasser nachgießt. Nach Bedarf gibt man an das Kraut etwas Salz. Hat man keine Haxe (Eisbein) zur Verfügung, so kann man ein beliebiges Stück Schweinefleisch ebenso im Kraut kochen.

7. Geräuchertes Schweinefleisch in Sauerkraut.

1/2 Pfund Sauerkraut läßt man mit 1/4 Liter Wasser einigemal aufkochen, legt dann 3/4—1 Pfund geräuchertes Fleisch hinein und kocht es 40—50 Minuten. Es eignet sich hiezu am besten das Rippenstück, doch kann man jedes beliebige Stück so kochen. Salz gibt man nicht an das Kraut. Übrig gebliebenes Fleisch ist kalt sehr gut.

8. Schweinshaxe blau gesotten.

Im Tiegel bringt man 1/2 Liter Wasser und knapp 1/4 Liter leichten Essig zum Kochen, legt die Haxe hinein, gibt 1/2 Eßlöffel voll Salz, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und 8—10 Pfefferkörner daran und kocht sie 50—60 Minuten.

9. Schweine- oder Kalbfleisch blau gesotten.

Dieses wird ebenso bereitet, wie die Haxe in vorhergehender Nummer. Nimmt man Kalbfleisch, so eignet sich die Haxe (Eisbein) am besten. Kalbfleisch beansprucht etwas kürzere Kochzeit als Schweinefleisch.

b) Gedämpftes (geschmortes) Fleisch.

Unter diesem gedämpften Fleisch versteht man solches, zu welchem man Butter verwendet.

10. Rindsfilet (Lende).

1/2—3/4 Pfund Rindsfilet legt man auf den Holzteller, klopft es mit dem Messer etwas breit und reibt es mit Salz und Pfeffer ein. Im Tiegel läßt man auf der Spiritusflamme ein Stückchen Butter braun werden, legt das Fleisch hinein, wendet es nach einigen Minuten um, gibt eine kleine geschnittene Zwiebel dazu und läßt es dünsten, bis die Zwiebeln gelb sind. Dann gießt man 3—4 Eßlöffel Wasser daran und gibt den Deckel auf den Tiegel. Man läßt es unter öfterem Umwenden 20—25 Minuten dünsten. Liebt man die Zwiebeln nicht, so kann man sie weglassen.

11. Schweinefleisch mit Zwiebeln und Essig.

Im Tiegel läßt man ein Stückchen Butter heiß werden, legt das Fleisch ca. 3/4 Pfund hinein, wendet es einmal um, streut etwas Salz und Pfeffer darauf, gibt eine zerschnittene Zwiebel daran und 5—6 Eßlöffel Essig. Unter öfterem Wenden dämpft man es zugedeckt 35—40 Minuten, indem man ab und zu einen Eßlöffel Wasser zugießt. Am besten eignet sich hierzu das Kotelettstück oder Filet (Schweinslende).

12. Schweinefleisch ohne Essig, nur mit Zwiebeln.

3/4—1 Pfund Schweinefleisch reibt man mit Salz und Pfeffer ein. Im Tiegel läßt man ein Stückchen Butter heiß werden, legt das Fleisch nebst einer fein geschnittenen Zwiebel hinein und wendet es einigemale, bis Fleisch und Zwiebeln gelblich sind. Dann gießt man hie und da einen Eßlöffel Wasser nach und läßt das Fleisch zugedeckt 35—40 Minuten dämpfen.

13. Kalbfleisch in Butter gedämpft.

3/4—1 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel wird mit mäßig Salz und Pfeffer eingerieben. Im Tiegel läßt man zwei schwach gehäufte Eßlöffel voll Butter braun (aber nicht schwarz) werden, legt das Fleisch hinein und wendet es einigemale um, bis es von beiden Seiten angebräunt ist. Ist ein Anbrennen zu befürchten, so gießt man ab und zu 1 Eßlöffel Wasser nach. In 25—30 Minuten ist es fertig. Kurz vor dem Anrichten legt man das Fleisch aus der Tunke, gibt einen Bouillonwürfel von Maggi in dieselbe und verkocht ihn, wodurch die Tunke kräftiger und wohlschmeckender wird.

14. Pikant gedämpftes Kalbfleisch.

3/4—1 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel reibt man mit Salz ein. Dann gibt man in den Tiegel ein Stück Butter, läßt diese hellbraun werden, wendet das Fleisch einigemal darin um und gibt gleich eine feingeschnittene Zwiebel, 2—3 Messerspitzen voll Paprika und einige Eßlöffel voll Essig daran. In diesem Saft dämpft man das Fleisch 35—40 Minuten. Dünstet der Saft zu rasch ein, so gießt man etwas Wasser oder Essig nach. Statt Essig kann man auch Zitronensaft nehmen.

15. Kalbsgulasch.

Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel schneidet man in mittelgroße Würfel. Im Tiegel läßt man ca. zwei schwach gehäufte Eßlöffel Butter schwach heiß werden, nicht braun. Dann gibt man eine feingeschnittene Zwiebel und 1/2 Kaffeelöffel voll Paprika dazu und dämpft dieses einige Minuten. Hierauf gibt man das Fleisch nebst 1/2 Eßlöffel Salz hinein, rührt um und dämpft es unter öfterem Rühren 25—30 Minuten. Hie und da gießt man einen Eßlöffel Wasser zu. Ist es fertig, staubt man einen Kaffeelöffel voll Mehl darüber, rührt dieses ein und läßt nochmals aufkochen.

16. Rindsgulasch.

Dieses wird ebenso bereitet wie das Kalbsgulasch, nur muß es etwas länger gedämpft werden. Am besten ist ein Stück vom Filet (Lende), doch kann man auch ein anderes mageres Stück dazu nehmen. Es genügt $^3/_4$ Pfund.

16a. Pickelsteiner Fleisch.

6—7 rohe Kartoffeln werden geschält und in Würfel geschnitten. Verschiedenes Grünzeug, welches man unter dem Namen „Suppengrün" zu kaufen bekommt und ein Stückchen Zwiebel schneidet man gröblich. Je $^1/_2$ Pfd. Schweinefleisch und Kalbfleisch werden in Würfel geschnitten. In den Tiegel gibt man ein Stück Butter und läßt es auf der Flamme zergehen; dann gibt man eine Lage Fleisch, eine Lage Grünzeug und eine Lage Kartoffeln hinein. Dann fängt man von vorne an, soweit die Sachen reichen. Zwischen jede Lage gibt man etwas Salz, Paprika und einige Stückchen Butter. Dann gießt man eine kleine Obertasse Wasser daran und dünstet das Ganze zugedeckt 35—40 Minuten auf mäßiger Flamme, ohne umzurühren. Nach Belieben kann man auch teilweise Rindfleisch dazu nehmen, dann aber wird das Gericht etwas länger gedünstet. Es ist durchaus nicht notwendig, im Besitze einer sogenannten „Pickelsteinerbüchse" zu sein oder eines Dampfhafens. Das Pickelsteiner wird auch auf die beschriebene Art ausgezeichnet. — Nach Geschmack kann man auch etwas geräucherten Speck daran geben, was sehr pikant macht.

c) Schnell gebratenes Fleisch.

Zu schnell gebratenem Fleisch ist ein kleines, schwarzblechernes Omelettepfännlein unentbehrlich.

17. Beefsteaks.

Diese können nur vom Filet, (in manchen Gegenden „Lende", in Österreich „Lungenbraten" genannt), gemacht werden. Zu einem Beefsteak rechnet man $^1/_2$ Pfund Fleisch. Man legt das Fleisch auf den Holzteller und schlägt mit dem Messer einigemal fest darauf, dann reibt man es mit Salz und Pfeffer ein. Im Pfännlein läßt man ein Stückchen Butter braun werden, legt das Fleisch hinein und bräunt es rasch auf beiden Seiten. Die Zeitdauer des Bratens hängt vom Geschmack ab, ob man die Beefsteaks ganz oder halb durchgebraten oder nur rasch angebräunt will, so daß sie innen noch ganz blutig sind. Im höchsten Falle aber dürfen sie zehn Minuten braten, weil sie sonst ihre Weichheit verlieren.

18. Beefsteaks mit Zwiebeln.

Diese werden ebenso bereitet, wie die Beefsteaks in voriger Nummer, nur gibt man, wenn man das Fleisch in die heiße Butter legt, eine kleine, feingeschnittene Zwiebel mit hinein, welche sich mit dem Fleische leicht bräunen, aber weich bleiben muß. Zu beiden vorhergehenden Sorten von Beefsteaks kann man Spiegeleier (sog. Ochsenaugen) im Tiegel anfertigen und sie auf die Beefsteaks legen. Das Gericht ist dann ausgiebiger. In die zurückgebliebene Butter in der Pfanne gießt man einen Eßlöffel Wasser und 5—6 Tropfen Maggiwürze, rührt einigemal um und gießt dies über das Fleisch.

19. Pikante Beefsteaks.

Man legt die mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Beefsteaks in die heiße Butter und wendet sie einige-

mal um, so daß sie sich leicht anbräunen. Dann schneidet man eine kleine Zwiebel, 1—2 Sardellen und einige Kapern ganz klein, gibt diese Sachen an das Fleisch und läßt es unter öfterem Umwenden 10 Minuten braten. Dann drückt man etwas Zitronensaft darauf und es ist fertig.

20. Deutsche Beefsteaks.

Vom Metzger kauft man $^1/_2$—$^3/_4$ Pfund gehacktes Ochsenfleisch. Dann vermengt man es mit Salz und Pfeffer und formt 2—3 Beefsteaks daraus. Im Pfännlein läßt man ein Stück Butter braun werden, legt die Beefsteaks hinein und läßt sie unter öfterem Umwenden von beiden Seiten schön braun braten. Man kann unter das Fleisch auch eine feingeschnittene Zwiebel mischen, ebenso kann man Spiegeleier darauf geben.

21. Rohes Beefsteak.

Man kauft beim Metzger ca. $^1/_2$ Pfund feingehacktes, noch besser, geschabtes Ochsenfleisch, legt es auf den Teller, vermengt es mit Salz und Pfeffer und einer sehr fein geschnittenen Zwiebel. Liebt man den Zwiebelgeschmack nicht, so gibt man 2—3 gewaschene, entgrätete, sehr fein geschnittene Sardellen darunter, was sehr pikant schmeckt, ebenso macht sehr pikant, wenn man 7—8 Tropfen Maggiwürze darangibt.

22. Rostbraten.

Das Rostbratenstück (Lendenschnitte) läßt man sich vom Metzger gleich etwas klopfen und den Knochen entfernen. Dann reibt man es mit Salz und Pfeffer ein und läßt es $^1/_2$ Stunde liegen. Im Pfännlein läßt man ein Stück Butter braun werden, legt das Fleisch hinein und streut feingeschnittene Zwiebel darüber. Hat es einige Minuten gebraten, so wendet man es um und streut wieder Zwiebel darüber; man wendet es noch einigemal um und läßt es 8—10 Minuten braten.

Liebt man Tunke, so gießt man in den Rückstand in der Pfanne 2—3 Eßlöffel Wasser, in welchem man einen Bouillonwürfel von Maggi aufgelöst hat.

23. Kalbssteaks.

Man verlangt vom Metzger Schnitzelfleisch vom Kalbsschlegel so 2—3 Schnitten, die ungefähr $^3/_4$ Pfund wiegen. Sie werden mit dem Messer flach geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in heißer Butter unter mehrmaligem Wenden 10 Minuten gebraten. Dann schiebt man das Fleisch auf der Pfanne zur Seite, gießt 1 Eßlöffel Wasser daran, daß es aufzischt, und zieht es rasch vom Feuer.

24. Gebratenes Schweinsfilet.

Das Schweinsfilet erhält man in der Regel beim Schweinemetzger. Man schneidet es flach, reibt es mit Salz und Pfeffer ein und bratet es in heißer Butter 10—12 Minuten.

25. Gebratenes Hackfleisch.

$^1/_2$—$^3/_4$ Pfund gehacktes Schweine- oder Kalbfleisch durchknetet man mit Salz und Pfeffer und $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Maggiwürze, teilt es in 2—3 Teile und formt jeden Teil rund und flach. Dann läßt man im Pfännlein ein Stück Butter braun werden, legt das Fleisch hinein und bratet es 8—10 Minuten, indem man es einigemale umwendet. Man kann auch Schweine- und Kalbfleisch zusammenmischen.

26. Schweins- oder Kalbs-Koteletts.

Obwohl ich kaum glaube, daß ein Student sich mit einem panierten Kotelett oder Schnitzel abgibt, will ich es doch beschreiben, damit einer, der Mut und Fleiß besitzt, nicht in Verlegenheit kommt.

Das Schweins- oder Kalbskotelett klopft man mit dem Messer, reibt es mit Salz und Pfeffer ein und läßt es $^1/_4$ Stunde liegen. Dann schlägt man ein Ei in

den Teller und verrührt es mit der Gabel; man wendet das Kotelett darin um und bestreut es auf beiden Seiten mit Semmelbröseln. Diese Bröseln bekommt man beim Bäcker. Man breitet sie auf reinem Papier aus und kann dann das Kotelett darin umwenden. Im Pfännlein läßt man ein ziemlich großes Stück Butter heiß werden, legt das Kotelett hinein und wendet es einigemale um, bis es braun ist. Im ganzen läßt man es so ca. zehn Minuten braten.

27. Wiener Schnitzel.

Vom Metzger läßt man sich gleich 1—2 Schnitzel vom Kalbsschlegel schneiden, dann reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein. Sie werden mit Ei und Semmelbröseln behandelt, wie beim Kotelett in voriger Nummer beschrieben ist und ebenso in Butter braun gebraten. Schnitzel und Kotelett beträufelt man, nachdem sie fertig gebraten sind, mit Zitronensaft, dann sind sie pikanter. Auch Essiggurken sind gut dazu.

d) Leber. Nieren. Hirn.

28. Geröstete Leber.

$^1/_4$—$^1/_2$ Pfund Kalbsleber schneidet man auf dem Holzteller in feine, kleine Scheibchen. Im Tiegel läßt man zirka 1 Eßlöffel Butter heiß werden, gibt die Leber nebst einer feingeschnittenen Zwiebel, etwas Pfeffer und $^1/_2$ Eßlöffel Salz hinein, wendet mit Löffel und Gabel rasch um und röstet sie, bis sie keine blutigen Stellen mehr zeigt, so im ganzen 5—6 Minuten.

29. Sauere Leber.

Diese wird genau so bereitet, wie die geröstete Leber, nur gibt man vor dem Anrichten resp. Essen, denn sie wird ja doch meistens gleich aus dem Tiegel verzehrt, 1—2 Eßlöffel voll Essig daran, läßt sie nochmals aufkochen.

30. Saure Nieren.

Schweins- oder Rindsnieren, ca. 1/2 Pfund, schneidet man auf dem Holzteller ganz feinblätterig auf; daneben schneidet man gleich eine Zwiebel recht fein. Dann gibt man in den Tiegel ca. 1 1/2 Eßlöffel Butter und läßt diese heiß werden. Die Nieren nebst Zwiebeln, etwas Pfeffer und 1/2 Eßlöffel Salz gibt man rasch in die Butter, wendet sie mit Löffel und Gabel einigemale um, bis sie nicht mehr blutig sind und gießt schließlich einige Eßlöffel Essig daran. Doch kann man den Essig auch weglassen; auf jeden Fall gibt man einige Tropfen Maggiwürze dazu.

31. Geröstetes Hirn.

1/2 Ochsenhirn oder ein ganzes Kalbshirn legt man 1/4—1/2 Stunde in Wasser und zieht ihm dann die Haut ab. Im Tiegel läßt man ein Stückchen Butter ganz schwach heiß werden, legt das Hirn hinein, streut Salz und Pfeffer darauf und röstet es, indem man es öfters mit der Gabel wendet und dabei ein wenig zerreißt, 5—6 Minuten. Soll dieses Gericht ausgiebiger sein, so schiebt man das Hirn im Pfännlein zur Seite und schlägt 2—3 Eier hinein, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut und schwach fest werden läßt

32. Hirn blau gesotten.

Im Tiegel bringt man ein 1/4 Liter Wasser und 5—6 Eßlöffel voll Essig zum Kochen. Dann gibt man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Pfefferkörner und 1/2 Eßlöffel Salz dazu, legt 1/2 Ochsenhirn oder ein ganzes Kalbshirn hinein und kocht es 10—12 Minuten. Vor dem Einlegen des Hirns in die Flüssigkeit gibt man einen Bouillonwürfel von Maggi in diese, was einen guten, kräftigen Geschmack gibt.

Fische.

Hecht, Karpfen, Forelle, Schleie, Eitel usw.

Ich rechne mit dem Angelsport. Der Angler muß doch im Notfalle einen selbstgefangenen Fisch bereiten können. Hecht, Karpfen, Forelle, Schleie, Eitel usw.

33. Fisch blau gesotten.

Der Fisch wird — ich nehme an, daß er schon tot ist — geschuppt, gewaschen, aufgeschnitten und ausgenommen. Ist er groß, so wird er halbiert oder geviertteilt. Dann reibt man die Stücke von beiden Seiten mit Salz ein. Im Tiegel wird ein Gemisch von halb Wasser, halb Essig, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und einigen Pfefferkörnern 10—12 Minuten gekocht. Dann legt man den Fisch hinein und kocht ihn je nach Größe resp. Dicke der Stücke 15—20 Minuten. Ein Kopfstück braucht länger zum Kochen als ein Mittelstück. Kocht man sich auf einer zweiten Flamme des Spirituskochers Kartoffeln und stellt sich einige Eßlöffel zerlassene, frische Butter bereit, so hat man ein feines Gericht.

34. Fisch gebacken.

Der, wie in voriger Nummer beschrieben, hergerichtete Fisch wird in mehrere Stücke geschnitten und mit Salz eingerieben. In den Teller schlägt man ein Ei und verrührt es mit der Gabel, dann wendet man die Fischstücke darin um, breitet auf einem Teller Bröfel aus und wendet die Fischstücke in den Bröfeln um. Im Tiegel läßt man ziemlich viel Butter heiß werden, legt die Fischstücke hinein und bäckt sie hellbraun. Die zurückbleibende Butter kann man wieder zu anderen Speisen verwenden. Sehr pikant ist dieser gebackene Fisch, wenn man ihn vor dem Verspeisen mit Zitronensaft beträufelt.

Wild.

Von dieser Bereitung wird wieder nur der Jagdliebhaber Gebrauch machen, aber er soll nicht in Verlegenheit kommen, wenn er ein selbst erlegtes Tierlein rasch zubereiten will.

35. Junger Hase gedämpft.

Es kann natürlich nur ein ganz junges Tier in Betracht kommen, wenn es im Tiegel rasch angefertigt werden soll. Ist der Hase ausgezogen und ausgenommen, so schneidet man das noch anhaftende Fett weg, so weit es sichtbar ist, dann zerlegt man den Hasen in 4—6 Teile und reibt diese mit Salz und Pfeffer ein. Im Tiegel läßt man 2—3 Eßlöffel Butter schwach heiß werden, legt die Hasenteile hinein, wendet sie einigemale um und gibt den Deckel auf den Tiegel. Dann gibt man eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel und 5—6 Eßlöffel voll Essig daran und läßt den Hasen unter öfterem Wenden 50—60 Minuten dünsten. Man muß hie und da etwas Wasser und Essig nachgießen, damit er sich nicht anlegt.

36. Junger Hase blau gesotten.

Im Tiegel bringt man $^1/_2$ Liter Wasser und ca. $^1/_4$ Liter Essig zum Kochen. Dann gibt man $^1/_2$ Eßlöffel Salz, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und einige Pfefferkörner dazu, legt die wie in voriger Nummer beschriebenen hergerichteten Hasenteile hinein und kocht sie 40—50 Minuten, indem man sie öfters umwendet. Will man den rohen Hasen oder einen Teil desselben länger aufheben, so legt man ihn in eine Mischung von halb Wasser, halb Essig und etwas Salz. Im Winter kann man ihn acht Tage in dieser Beize lassen.

37. Junges Rebhuhn.

Nachdem das Rebhuhn gerupft, ausgenommen und gewaschen ist, reibt man es innen und außen mit Salz

ein. Im Tiegel läßt man ein Stückchen Butter braun werden, legt das Huhn hinein, wendet es um, bis es von allen Seiten angebräunt ist und gibt dann 3—4 Eßlöffel Essig, einige Pfefferkörner und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu, deckt es zu und läßt es 40—50 Minuten dünsten. Will man sich der Mühe unterziehen, so kann man das Rebhuhn, ehe man es in die heiße Butter gibt, mit einem länglichen, dünnen Stück geräucherten Speck (beim Schweinemetzger erhältlich) umwickeln, welchen man mit einem Faden festbindet. Es ist dann pikanter. Man muß es hie und da umwenden und einen Eßlöffel Wasser nachgießen.

38. Rehleber.

Die Rehleber schneidet man auf dem Holzteller in sehr dünne Scheiben. Dann läßt man im Tiegel Butter heiß werden, gibt die Leber nebst Salz und Pfeffer hinein und röstet sie, indem man sie mit der Gabel öfters wendet, bis sie keine blutigen Stellen mehr zeigt. Dann gibt man einige Eßlöffel voll Essig daran und läßt sie noch einmal aufkochen. Nach Geschmack kann man gleich von Anfang an eine feingeschnittene Zwiebel mit daran geben. Der Essig zieht ziemlich viel Tunke, an diese gibt man vor dem Anrichten eine Prise Zucker.

Würste.

Die einfachste Wurst kann zum pikanten Gericht werden, wenn man sich beim Zurichten etwas Mühe gibt.

39. Knack- oder Regensburger Würste (auch „Dickgeselchte" genannt) in Essig und Öl.

Den Würsten zieht man die Haut ab und schneidet sie in feine Scheibchen. Man kann dies auf dem Holzteller

oder auf reinem Papier tun. Man legt die Scheibchen in den Porzellanteller, gibt Essig, Öl, Salz, Pfeffer und nach Geschmack eine feingeschnittene Zwiebel dazu und mischt gut. Sehr pikant wird das Gericht, wenn man einige Kaffeelöffel voll französischen Senft und einige Tropfen Maggiwürze darunter gibt. Hat man kaltes Rindfleisch oder kalten Braten, so schneidet man dies in längliche Stückchen und mischt es darunter. Man kann jedes kalte Fleisch auch ohne Wurst so anmachen. Ebenso kann man Preßsack (Preßwurst) fein aufschneiden und anmachen, wie oben beschrieben.

40. Knackwürste warm.

Wenn das Wasser kocht, legt man die Würste hinein, zieht sie vom Feuer zurück und läßt sie zugedeckt zehn Minuten stehen.

41. Knackwürste pikant.

Man zieht den Würsten die Haut ab und schneidet sie der Länge nach einmal entzwei. Dann läßt man im Tiegel oder Pfännlein ein Stückchen Butter heiß werden, legt die Würste hinein, gibt eine feingeschnittene Zwiebel dazu, wendet sie einigemale um und gießt einige Eßlöffel voll Essig darüber, Salz und Pfeffer gibt man nach Geschmack daran. Die Zwiebel kann auch wegbleiben.

42. Weißwürste.

Diese legt man in lauwarmes Wasser, stellt sie aufs Feuer und läßt sie da, bis sie zum Kochen anfangen wollen. Man zieht jetzt den Tiegel vom Feuer zurück, deckt ihn zu und läßt die Würste noch 10 Minuten darin.

43. Stockwürste.

Ins kochende Wasser gelegt, läßt man sie einmal aufwallen, zieht den Tiegel vom Feuer und läßt ihn zugedeckt noch 10 Minuten stehen.

44. Bratwürste (Kalbswürstchen) und Schweinswürstchen.

Beide werden gleich behandelt. Man legt sie in lauwarmes Wasser, läßt sie auf dem Feuer, bis sie zu kochen anfangen, zieht sie zurück und läßt sie noch 5—6 Minuten stehen.

45. Bratwürste in der Suppe.

Sehr gut sind diese Würstchen, wenn man sie in irgend einer Suppe heiß macht und gleich dazu ißt. Hat man selbstbereitete Fleischbrühe, wie eingangs bei Ochsenfleisch beschrieben, so benützt man diese. Außerdem kann man sich rasch Fleischbrühe herstellen aus den vorzüglichen Maggi-Bouillonwürfeln. Man löst diese nur in kochendem Wasser auf und hat sofort gute, kräftige Fleischbrühe. Gibt man zu den Bratwürsten noch Brot und Ei in die Suppe, so hat man eine ausgiebige Mahlzeit.

46. Bratwürste blau gesotten.

Halb Essig, halb Wasser, je $^1/_2$ Quart bringt man zum Kochen, schneidet eine Zwiebel hinein, gibt einige Pfefferkörner und eine Prise Salz dazu und läßt das Ganze 5 Minuten kochen. Dann legt man die Bratwürste hinein, zieht sie vom Feuer zurück, und läßt sie zugedeckt 5—6 Minuten stehen. Sehr pikant, namentlich, wenn deutscher Senf dazu gegessen wird.

47. Bratwürste abgebräunt.

Im Pfännlein läßt man ein Stückchen Butter braun werden, legt die Würstchen hinein und wendet sie um, bis sie von allen Seiten braun sind.

48. Bratwürste sehr pikant.

Man läßt im Pfännlein ein Stückchen Butter schwach heiß werden, legt die Würste hinein und wendet sie einige-

male um. Dann gibt man eine feingeschnittene Zwiebel, einige Kapern (diese kann man auch weglassen), etwas Salz und Pfeffer daran sowie 3—4 Eßlöffel Essig, man läßt noch einigemal aufkochen.

Wie schon erwähnt, kann man sowohl Schweins- als auch Kalbswürstchen gleich zubereiten.

49. Wiener Würstl.

Diese werden in kochendes Wasser gelegt, vom Feuer zurückgezogen und 8 Minuten zugedeckt stehen lassen.

50. Leberwürste und Blutwürste.

Man legt die Leberwürste in kochendes Wasser, zieht sie vom Feuer zurück und läßt sie noch 15 Minuten zugedeckt stehen. Die Blutwürste werden ebenso behandelt, brauchen aber je nach Dicke etwas länger. Sehr gut sind Leber- und Blutwürste, wenn man kalt einen Schnitt hineinmacht, im Pfännlein etwas Butter heiß werden läßt, sie hineinlegt und mit dem Löffel einigemal wendet, bis sie heiß sind. Dieses Einschneiden geschieht aus dem Grunde, weil sie beim Abbräunen doch meistens zerplatzen und dann oft in die Luft fliegen. So aber geht ein Teil des Inhaltes gleich in die Butter, was sehr gut schmeckt.

51. Frankfurter Bratwürste.

Man legt die Würste in kochendes Wasser und läßt sie 8 Minuten schwach kochen. Ebenso werden die Treuchtlinger Bratwürste behandelt.

52. „Geschwollene", auch Wollwürste genannt, in Butter abgebräunt.

Diese Würste sind aus Kalbfleisch; sie sind ohne Darm und ist dies eine Münchener Spezialität. Man läßt im Pfännlein oder Tiegel Butter braun werden, legt die Würste hinein und rollt sie mit der Gabel herum, bis sie von allen Seiten braun sind.

53. Geschwollene sauer gebraten.

Sie werden ebenfalls in braune Butter gelegt. Sind sie ein wenig angebraten, so gibt man 2—3 Eßlöffel Essig und nach Geschmack einige Stückchen Zwiebel dazu und läßt sie noch einige Minuten braten.

Eier.

Eier spielen im Studentenhaushalt eine große Rolle. Es sollte immer etwas Vorrat davon da sein. Ein Ei ist schnell gekocht und hat viel Nährwert. In Bouillon, in Suppe gerührt, ergänzt es manche Mahlzeit. Es sollen jedoch nur frische Eier zur Verwendung kommen, keine, die in Kalk oder Wasserglas eingelegt waren. Diese eignen sich ja zur Bereitung von Mehlspeisen usw. recht gut, in der Junggesellenküche jedoch, wo die Eier oft mit der Schale gekocht werden, sind sie schwer zu verwenden. Die Schale dieser Eier springt beim Kochen; auch sind Kalk- oder Wasserglaseier nie frisch genug, um als weiche, harte, oder als Rühreier usw. gegessen zu werden. Wenn auch die frischen Eier im Winter bedeutend teuerer sind, man soll diese Ausgabe nicht scheuen.

54. Weiche Eier.

Man legt die Eier vorsichtig mit einem Eßlöffel in kochendes Wasser und kocht sie 3 Minuten, ohne zuzudecken. Hat man keinen Eierbecher zur Verfügung, so schneidet man ein Scheibchen Brot oder Semmel, nimmt aus der Mitte desselben ein Stückchen heraus, steckt das Ei hinein und es steht fest.

55. Harte Eier.

Die Eier legt man mit dem Eßlöffel vorsichtig in kochendes Wasser und läßt sie 10 Minuten kochen. Man deckt sie nicht zu, weil sie sonst leicht zerspringen.

56. Harte Eier gefüllt mit Senf und Sardellen.

Die hartgekochten Eier schält man ab und halbiert sie. Dann nimmt man aus jedem halben Ei die Dotter

heraus, gibt diese in Tasse oder Teller und zerdrückt sie. Zu diesen zerdrückten Dottern gibt man nun etwas französischen Senf, einige fein geschnittene Sardellen, etwas Maggiwürze, Pfeffer, Essig, Salz, und verrührt dieses alles zu einer breiigen Masse, welche man in die Höhlungen der Eiweiße füllt.

57. Wachsweiche Eier.

Man legt die Eier vorsichtig in kochendes Wasser, läßt sie 3 Minuten kochen, nimmt sie vom Feuer und läßt sie im heißen Wasser noch 5 Minuten liegen.

58. Spiegeleier, sog. Ochsenaugen.

Im Tiegel oder Pfännchen läßt man ein Stückchen Butter schwach heiß werden. Dann zieht man die Butter vom Feuer zurück. Die Eier schlägt man nun vorsichtig auf und läßt sie langsam, eines neben das andere, in den Tiegel gleiten, so daß die Dotter ganz bleiben. Ist die bestimmte Anzahl Eier in die Butter hinein gegeben, so streut man Salz und Pfeffer darüber und stellt das Pfännlein wieder auf das Feuer. Wenn das Weiße der Eier schwach fest ist, sind sie fertig. Die Dotter müssen weich bleiben.

59. Rühreier.

Die aufgeschlagenen Eier gibt man in eine Tasse oder in den Teller, verrührt sie mit der Gabel gut und gibt Salz und Pfeffer dazu. Mit dem Salz muß man sehr vorsichtig sein, Rühreier sind rasch versalzen. Im Tiegel läßt man auf 5 Eier so ca. 1 Eßlöffel Butter heiß werden, gießt die verrührten Eier hinein, rührt sofort mit Gabel und Löffel um und läßt die Eier nur so lange auf dem Feuer, bis sie schwach geronnen sind. Dann wendet man sie noch einigemal um und sie sind fertig.

60. Eier mit Schinken oder Wurst.

Die aufgeschlagenen Eier verrührt man in der Tasse oder im Teller gut und vermischt sie mit mäßig Salz und Pfeffer. Schinken, Regensburger- oder gewöhnliche Knackwürste oder Schinken und Würste gemischt hat man schon vorher fein aufgeschnitten, man mischt dies unter die Eier und verrührt alles gut. Dann läßt man im Tiegel ein Stück Butter heiß werden, gießt das Gemenge hinein und rührt einigemale um. Wenn die Eier etwas fest sind, ist das Gericht fertig.

61. Eier mit Hering.

Diese werden ebenso bereitet, wie in voriger Nummer beschrieben ist. Statt Wurst oder Schinken mischt man entgräteten, feingeschnittenen Hering unter die Eier.

62. Eier auf Bücklingen.

Von 2—3 Bücklingen zieht man die Haut ab, entfernt die Gräten und schneidet sie in längliche Stücke. Im Tiegel läßt man auf schwachem Feuer ein Stückchen Butter zergehen, legt die Bücklinge hinein und gießt 3—4 Eier, welche man in der Tasse mit mäßig Salz und Pfeffer und $^1/_2$ Kaffeelöffel Maggiwürze verrührt hat, darüber. Man läßt das Ganze so lange auf dem Feuer, bis die Eier fest geworden sind.

Kartoffeln, Gemüse, Salate und Suppen

werden von einem Studenten nicht viel angefertigt werden. Einige von diesen Gerichten, welche die allereinfachste Zubereitungsart erfordern, werde ich angeben. Hauptsächlich werden es Kartoffeln sein, die hie und da gekocht werden, weil diese in Verbindung mit kaltem Fleisch, Schinken, Wurst, Aufschnitt, Hering, Butter usw. schon eine ganz annehmbare Mahlzeit ergeben. Mit Suppenkochen außer beim Rindfleischsieden wird sich der Student nicht viel befassen, ebenso wird ihm das Herstellen eines Salates oder Gemüses zu zeitraubend

sein. Kommen wirklich Suppen in Betracht, so sind die anerkannt guten Maggisuppenwürfel sehr zu empfehlen.

Kartoffeln.

63. Kartoffeln in der Schale.

Die Kartoffeln werden rein gewaschen, in den Tiegel gelegt, mit Wasser aufgefüllt, so daß das Wasser die Kartoffeln ca. halb bedeckt, und zugedeckt zum Kochen gebracht. In 30—35 Minuten sind sie fertig. In eben dieser Weise kocht man die Kartoffeln, wenn man sie zu Salat oder gerösteten Kartoffeln verwendet.

64. Kartoffeln geröstet.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält und feinblättrig aufgeschnitten. Im Tiegel läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt die Kartoffeln hinein, salzt sie und röstet sie unter öfterem Umrühren 5—6 Minuten.

65. Kartoffelsalat.

Wie oben beschrieben, fein aufgeschnittene Kartoffeln gibt man in den Teller, gibt etwas Salz, Pfeffer Essig und Öl und einige Tropfen Maggiwürze daran und mischt leicht. Sollte der Essig zu scharf sein, so gießt man etwas Wasser zu. Liebt man den Zwiebelgeschmack, so gibt man eine feingeschnittene Zwiebel unter den Salat.

66. Salzkartoffeln.

Die rohen Kartoffeln werden abgeschält, gewaschen, in einige Teile zerschnitten und in Salzwasser weich gekocht, was ca. 30—35 Minuten dauert, je nach Sorte der Kartoffeln.

Gemüse und Salate.

67. Gedämpftes Weißkraut.

Das Kraut wird auf dem Holzteller sehr fein geschnitten. Im Tiegel läßt man ein Stück Butter

heiß werden, gibt in die heiße Butter ½ Kaffeelöffel gestoßenen Zucker und läßt ihn braun werden, dann gibt man das Kraut hinein, gießt etwas Wasser und einige Eßlöffel voll Essig daran nebst etwas Salz und dämpft es zugedeckt 35—40 Minuten. Vor dem letzten Aufkochen streut man etwas Mehl darüber und rührt es ein.

68. Weißkraut auf andere Art.

Man läßt die Butter im Tiegel heiß werden, gibt das Kraut nebst Salz und Kümmel hinein, gießt etwas Wasser nach und läßt es zugedeckt 35—40 Minuten dämpfen, zuletzt streut man etwas Mehl darüber und rührt es gut ein, indem man das Kraut noch einmal aufkochen läßt.

69. Spargel.

Die Spargelstangen wäscht man und schält sie dann von unten nach oben sehr fein ab. Dann kocht man sie im Tiegel in leicht gesalzenem Wasser 40 bis 50 Minuten. Man kann den Spargel gleich warm, wenn man ihn aus dem Salzwasser herausnimmt, essen, was sehr fein schmeckt oder man legt ihn auf den Teller, läßt ihn erkalten und gießt schwachen Essig und etwas Öl darüber. Nach Bedarf gibt man noch etwas Salz dazu.

70. Schwammerln (Schwämme) Steinpilze.

Die Pilze werden gewaschen und etwas abgeschabt, dann schneidet man sie feinblättrig auf. Im Tiegel läßt man je nach Quantum der Schwammerln ein Stück Butter heiß werden, gibt dieselben nebst Salz und etwas feingeschnittener Petersilie hinein und rührt um. Nach einigen Minuten gießt man einige Eßlöffel Wasser daran, deckt den Tiegel zu und läßt sie 12—15 Minuten dünsten. Vor dem letzten Aufkochen staubt man 1 bis 2 Kaffeelöffel Mehl darüber, doch kann dieses auch weg-

bleiben. Nach Geschmack kann man auch einige Eßlöffel Essig daran geben oder statt dessen eine Prise Kümmel.

71. Champignon.

Die Stiele werden leicht abgekratzt, von den größeren Hüten der Schwämme zieht man die Haut ab; bei den kleineren ist es nicht nötig. Dann werden Stiele und Hüte leicht gewaschen und feinblättrig aufgeschnitten. Im Tiegel läßt man Butter schwach heiß werden, das Quantum richtet sich nach der Menge der Schwämme. Auf 15—18 Schwämme einen gehäuften Eßlöffel voll Butter. In die heiße Butter gibt man die Champignon nebst etwas Salz hinein und dünstet sie unter öfterem Umrühren 10—12 Minuten. Sowohl Champignon, als Steinpilze gewinnen an Wohlgeschmack, wenn man vor dem Anrichten einige Tropfen Maggiwürze beimischt.

72. Gurkensalat.

Die Gurken werden der Länge nach geschält und mit einem sehr scharfen Messer in feine Scheiben aufgeschnitten. Dann gibt man Salz, Pfeffer, Essig, Öl und einige Messerspitzen voll Zucker daran und vermengt gut. Statt Pfeffer kann man auch Paprika nehmen.

73. Pikanter Gurkensalat.

Dieser wird angemacht wie in voriger Nummer, jedoch gibt man noch 2—3 Kaffeelöffel voll französischen Senf daran.

74. Kopfsalat.

Die Blätter werden vom Strunk getrennt, von den Rippen befreit und in kleine Teile gerissen. Dann werden sie gewaschen und mit Salz, Essig und gutem Öl angemacht, d. h. leicht gemischt. Etwas Zucker daran gegeben, macht den Salat milder.

75. Sellerieſalat.

Eine Sellerieknolle wird rein gewaſchen und in Salzwaſſer weich gekocht. Nach dem Auskühlen ſchabt man ſie leicht ab und ſchneidet ſie in feine Scheiben. Nun wird Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Eſſig und Öl daran gegeben und leicht gemiſcht.

76. Salat aus harten Eiern.

Die hartgekochten Eier, 4—5 Stück, werden nach dem Auskühlen geſchält, halbiert und die Dotter herausgenommen. Letztere zerdrückt man mit dem Löffel, gibt Salz, Pfeffer, Eſſig, Öl, etwas Zucker und franzöſiſchen Senf daran und verrührt alles gut. Das Weiße der Eier hat man auf dem Brettchen fein geſchnitten, ebenſo etwas Schnittlauch. Man miſcht es nun zu den Dottern und gibt noch 8—10 Tropfen Maggiwürze daran. Dieſer Salat iſt ſehr gut zu gekochtem Ochſenfleiſch.

Suppen.

In Suppen wird die Auswahl in dieſem Büchlein nicht groß ſein, aber ebenſo wenig das Bedürfnis. Einige Suppen habe ich ſchon vorne gelegentlich der Beſchreibung des Rindfleiſchkochens erwähnt.

77. Suppe aus Maggis Erbswurſt.

Ein Maggi-Erbswürſtchen (10 Pfg. für 2—3 Teller) wird zerdrückt, mit 1/4 Liter kaltem Waſſer zu dünnem Brei angerührt und in 1/8 Liter ſiedendes Waſſer gegoſſen, ohne Salz oder Fleiſchbrühe dazu zu nehmen. Nach dem Wiederaufkochen läßt man noch 15—20 Minuten bei kleinem Feuer weiterkochen und richtet an.

78. Maggiſuppen.

Sehr gut, bequem und billig ſind die gebrauchsfertigen Maggiſuppen in Würfeln, die alle Beſtandteile hausgemachter Suppen enthalten. Sie brauchen ohne irgend eine andere Zutat als Waſſer nur kurze Zeit

gekocht zu werden, um wohlschmeckende, nahrhafte und leichtverdauliche Suppen zu erhalten, die von den hausgemachten nicht zu unterscheiden sind. Aus der reichen Auswahl von über 30 Sorten seien nur genannt: Erbs mit Speck-, Reis-, Grünkern-, Kartoffel-, Tapioka-, Sago-, Gersten-, Teigwaren-Suppen. Diese Maggischen Suppen zeichnen sich vor allen ähnlichen Fabrikaten durch besonders reinen Wohlgeschmack und große Ausgiebigkeit aus. Der Student sollte von Maggis Suppenwürfeln immer etwas Vorrat haben; wenn er abends nur kalten Aufschnitt usw. ißt, so ist ein Teller warmer Suppe vorher genossen, sicher sehr zuträglich und macht eine Mahlzeit vollkommen.

79. Maggis Bouillonwürfel.

Die viel Mühe und Zeit kostende Herstellung durch Auskochen von Fleisch, Wurzelwerk usw. kann man sich ersparen durch Verwendung von Maggis Bouillonwürfeln. Nur durch Übergießen mit kochendem Wasser ergeben diese sofort gebrauchsfertige Bouillon von reinem Wohlgeschmack und schöner klarer Farbe, zu Trink- wie zu Kochzwecken, ersetzen also selbstgemachte Fleischbrühe in jeder Beziehung und in allen Fällen, wo überhaupt Fleischbrühe verwendet wird. Man hat somit in Maggis Bouillonwürfeln einen Vorrat haltbarer, stets frischer Bouillon zur Verfügung, und zwar zu einem so billigen Preise, wie es bei der sonst üblichen langwierigen Zubereitung von Fleischbrühe nicht denkbar ist (der Maggi-Bouillonwürfel kostet nur 5 Pfg.).

80. Bouillon mit Bratwürstchen.

Eine Tasse Wasser läßt man im Tiegel kochend werden und gibt einen Bouillonwürfel hinein, welcher sich rasch auflöst. 2—4 rohe Bratwürste streift man in kleinen Abteilungen aus dem Darm in die kochende Bouillon und läßt sie 2—3 Minuten kochen. Es kommt dies kleinen Fleischklößchen gleich, welche sehr gut schmecken; einige Tropfen Maggiwürze verfeinern noch den Geschmack.

81. Bouillon mit Ei.

Das Ei schlägt man in die Tasse und gießt die kochende Bouillon darüber.

82. Bouillon mit Brot und Ei.

In die kochende Bouillon gibt man etwas feingeschnittenes Schwarzbrot, zieht sie vom Feuer zurück nud läßt sie 5 Minuten stehen. In die Tasse oder den Teller schlägt man ein Ei und gießt die Brotsuppe darüber. Mit Maggi würzen!

83. Bouillon mit verschiedenen Einlagen.

Man kann noch verschiedene Einlagen in dieser Bouillon kochen z. B. Gries, Fadennudeln, Sternchen usw., jede dieser Einlagen kocht man bloß 5—6 Minuten. Vor dem Genuß gibt man Maggiwürze daran.

Mehlspeisen.

Sollte sich der Student einmal in seinem einzigen Tiegel oder Pfännlein eine Mehlspeise herstellen wollen, so soll er wenigstens eine Anleitung zu einigen einfachen Gerichten in diesem Büchlein nicht vermissen. Neigt er zum Vegetarier, so kann er sich Kirschen, Weichseln, Birnen, Äpfel und Zwetschgen einkaufen und im Tiegel mit etwas Zucker und Wasser kochen. Kauft er sich beim Küchelbäcker Kücheln oder Nudeln und ißt das selbstgedünstete Obst dazu, so hat er eine ganz angenehme Abwechslung.

84. Mehlschmarrn.

In die Tasse, im Notfalle in den tiefen Teller, gibt man 4—5 Eßlöffel Mehl, ein klein wenig Salz und rührt es mit kalter Milch zu einem dicklichen Teig ab; man darf anfangs nur wenig Milch nehmen. Dann schlägt man 2 Eier hinein, verrührt wieder, bis alles vereinigt ist und gießt dann noch etwas Milch nach.

Im Tiegel oder Pfännlein läßt man ca. 1 Eßlöffel Butter heiß werden, gießt den Teig hinein und läßt ihn etwas anbacken. Dann wendet man ihn mit Gabel und Löffel um und läßt ihn auf der andern Seite wieder etwas anbacken, dann zerreißt man ihn in kleine Stücke und bäckt ihn unter mehrmaligem Wenden noch einige Minuten.

85. Omelette (Pfannkuchen).

Man fertigt denselben Teig, wie in voriger Nummer. Im Pfännlein läßt man 1 Stückchen Butter heiß werden, gibt den dritten Teil des Teiges hinein und läßt ihn von beiden Seiten braun backen. Beim Wenden muß man vorsichtig sein. Man gibt den fertigen Pfannkuchen auf den Teller und backt den andern Teil des Teiges noch auf zweimal in derselben Weise. Hat man gedünstetes Obst, so gibt man je einen Eßlöffel voll auf die Pfannkuchen und rollt sie zusammen.

86. Obstschmarrn.

Man fertigt den Teig, wie zu Omelette und Mehlschmarrn. Nur mischt man Obst darunter: entweder Kirschen, fein aufgeschnittene Äpfel oder Birnen, Zwetschgen. Im Tiegel oder Pfännlein läßt man Butter heiß werden und gießt den Teig hinein. Wenn er etwas angebacken ist, wendet man ihn mit Löffel und Gabel um und wendet so einigemale. Ist er schön braun gebacken, so streut man Zucker, nach Geschmack auch Zimmet darüber.

87. Semmelschmarrn.

2—3 Semmeln oder Milchbrote schneidet man fein auf, legt sie in den Teller und gießt $^1/_2$ Tasse Milch darüber. Nach $^1/_4$ Stunde schlägt man 2 Eier in den Rest der Milch (man braucht nämlich ca. eine Tasse voll Milch), verrührt sie mit der Gabel und gibt sie nebst etwas Salz über die Semmeln, welche man nun mit der Gabel leicht durcheinander mischt. Im Tiegel oder

Pfännlein läßt man ca. 2 Eßlöffel Butter heiß werden, gibt die Semmeln hinein, wendet sie, nachdem sie etwas angebacken sind, um und wendet so einigemale, bis der Schmarrn hellbraun ist. Man kann diesen Schmarrn zu Fleischtunken oder zu gedünstetem Obst essen.

88. Milchreis.

1/2 Liter Milch bringt man im Tiegel zum Kochen, gibt eine gute Prise Salz, etwas gestoßenen Zucker und ein Stückchen Butter hinein (die Butter kann man auch weglassen). Dann gibt man ca. 2 Eßlöffel voll Reis hinein und kocht ihn 25—30 Minuten auf ganz schwacher Flamme. Man muß öfters umrühren, weil der Reis leicht anbrennt.

89. Gries in Milch.

In 1/2 Liter kochende Milch gibt man unter Rühren 2 Eßlöffel Gries hinein, eine Prise Salz und Zucker nach Belieben. Man läßt ihn 5 Minuten kochen und dann noch 10 Minuten ohne Feuer stehen, damit er noch etwas anzieht.

Gedünstetes Obst.

Auch Kompott kann sich der Student in seinem Tiegel für alles herstellen. Obst kann er sich leicht selbst kaufen und heimtragen und Zuckervorrat wird er auch meistens haben.

90. Kirschen oder Weichseln.

Die Kirschen oder Weichseln werden von den Stielen befreit, wenn möglich gewaschen, in den Tiegel gegeben und mit etwas Wasser und Zucker 12—15 Minuten gedünstet. Zu Weichseln nimmt man etwas mehr Zucker, als zu Kirschen.

91. Birnen oder Äpfel.

Die Äpfel und Birnen werden geschält, je in 6—8 Teile geschnitten und das Kernhaus entfernt. Im Tiegel bringt man etwas Wasser zum Kochen, gibt nach Geschmack Zucker und das Obst hinein und dünstet es, je nach Sorte 15—20 Minuten.

92. Zwetschgenkompott.

Die frischen Zwetschgen werden gewaschen, aufgeschnitten und die Steine entfernt, dann dünstet man sie mit wenig Wasser und Zucker 12—15 Minuten.

93. Gemischtes Kompott.

Man kann Äpfel, Birnen und Zwetschgen mit Zucker und Wasser miteinander dünsten, was sehr fein schmeckt.

Getränke.

Für Getränke ist noch ein Gefäß erforderlich. Am besten ist ein emaillierter Topf vom $^3/_4$—1 Liter Inhalt, denn in dem Tiegel, in welchem Fleisch, Gemüse usw. bereitet wird, ist es nicht ratsam, Kaffee oder Teewasser zu kochen oder Punsch, Grog oder Glühwein zu bereiten, weil letztere Flüssigkeiten leicht den Geschmack des Tiegels annehmen. Wenn letzterer Tiegel auch noch so rein gehalten wird, so ganz geht Fettgeschmack usw. nicht mehr heraus.

94. Kaffee.

Will sich der Student den Kaffee selbst bereiten, so muß er entweder im Besitze einer Kaffeemühle sein, oder er muß sich den Kaffee schon gemahlen kaufen. Meistens wird man den Kaffee in der Kaffeemaschine anfertigen. Hat man keine solche, so verfährt man, wie folgt. Man bringt das Wasser zum Kochen, gibt den gemahlenen Kaffee hinein, rührt mit dem Kaffeelöffel um, deckt zu und zieht ihn vom Feuer zurück. Man läßt ihn 5—6 Minuten stehen, damit sich der Satz setzt. Dann gießt man ihn langsam durch den Teeseiher in die Tasse oder Kanne. Man rechnet auf eine Tasse einen gehäuften Eßlöffel voll gemahlenen Kaffee. Ein kleiner Zusatz von Feigenkaffee ist zu empfehlen. Die Marke „Andre Hofer" ist die empfehlenswerteste, weil fein, wohlschmeckend und gesund.

95. Tee.

Auf eine mittelgroße Tasse rechnet man einen kleinen Kaffeelöffel voll Tee, welchen man in die Teekanne gibt. Wenn das Wasser im Topf kocht, so gießt man es an den Tee und deckt die Kanne zu. Nach drei Minuten ist er fertig, dann gießt man ihn durch den Seiher in die Tasse.

96. Kakao.

Auf 1/4 Liter Milch rechnet man 2 Kaffeelöffel Kakao und ebensoviel gestoßenen Zucker. Kakao und Zucker gibt man in die Tasse, vermischt gut und rührt mit etwas kalter Milch gut ab. Die übrige Milch bringt man zum Kochen, läßt den abgerührten Kakao in dieselbe einlaufen und einigemale aufkochen.

97. Schokolade.

Die geriebene Schokolade gibt man in die kochende Milch und läßt sie einigemale aufkochen. Hat man kein Reibeisen zur Verfügung, so weicht man die Schokolade 1/2 Stunde in kalter Milch ein, wo sie sich auflöst. Auf 1/4 Liter Milch rechnet man 50 Gramm Schokolade, das ist ungefähr für 10 Pfennige. Gibt man einen rohen Eidotter in die Tasse, verrührt sie gut und gießt dann die kochende Schokolade darüber, so ist sie nahrhafter. Nach Geschmack gibt man an die Schokolade noch etwas Zucker.

98. Warmbier, sog. weiße Biersuppe.

1/2 Liter Bier läßt man mit 5—6 Stück Würfelzucker einmal aufkochen. 1/4 Liter Milch wird zur Hälfte ebenfalls gekocht. In dem Rest kalter Milch rührt man 1—2 Eidotter gut ab, gibt die heiße Milch unter Rühren dazu und zuletzt das Bier. Etwas Zitronensaft oder Rum daran gegeben, macht das Warmbier pikanter.

99. Glühwein.

In 1/4 Liter Rotwein gibt man 3—4 Eßlöffel gestoßenen Zucker oder 5—6 Stück Würfelzucker und ein Stückchen ganzen Zimmt und läßt ihn 3—4 Minuten kochen. Besonders gut bei Heiserkeit, Katarrh, Durchfall, jedoch auch für den gesunden Menschen.

100. Grog.

1/4 Liter Wasser bringt man zum Kochen, dann gibt man 3 Kaffeelöffel voll Tee hinein, deckt zu und

läßt ihn 5 Minuten ziehen und gießt ihn dann durch den Teeseiher entweder in die Teekanne oder sonstiges Gefäß. Hierauf gibt man an den Tee: den Saft einer Zitrone, 3—4 Eßlöffel guten Arrak und Zucker nach Geschmack.

101. Feiner Weinpunsch.

(Dieses Quantum ist für mehrere Personen berechnet.) 3—4 Kaffeelöffel voll schwarzer Tee wird mit $1^1/_2$ Liter kochendem Wasser angegossen, zugedeckt und 3—4 Minuten ziehen lassen. Dann gießt man den Tee durch den Seiher gleich in das Gefäß, in dem man den Punsch kochen will. Diesem Teewasser setzt man nun zu: ein Pfund Zucker in Würfeln oder Stücken, den Saft von drei Orangen und zwei Zitronen. Diesen Saft gibt man durch den Seiher an den Tee, damit der Punsch klar wird. Ehe man den Zucker an den Tee gibt, nimmt man ein Stückchen Orangenschale und reibt mit dieser auf einem Stück Zucker einigemale hin und her, damit etwas Schale daran haftet, was dem Punsch einen sehr feinen Geschmack gibt. Hierauf gibt man an die Flüssigkeit: $1^1/_2$ Flasche guten Rotwein und 1 Flasche Weißwein, erhitzt alles bis zum Sieden und stellt dann die Flüssigkeit vom Feuer zurück. Dann gießt man $^1/_4$ Liter guten Arrak daran. Letzteren kann man nach Belieben mehr oder weniger nehmen, ohne daß der Geschmack des Punsches beeinträchtigt wird. Ich habe bei dem Punsch absichtlich ein größeres Quantum angegeben, denn Punsch wird man ja kaum für sich allein bereiten. Die Hausfrau wird sich gegen ein Glas Punsch sicher bereit erklären, einen großen Topf herzuleihen. Will man weniger Punsch kochen, so kann man das Quantum berechnen.

102. Schnellpunsch.

Eine Flasche Rotwein von leichter Sorte gießt man in ein Gefäß, gibt 10—12 Stück Würfelzucker dazu und erhitzt den Wein bis zum Sud. Man kann auch mehr oder weniger Zucker nehmen, dies hängt vom

Geschmack ab. Dann gibt man an den Wein den Saft von 2 Zitronen und 2—3 Schnapsgläser voll Arrak. Dieser Punsch ist sehr rasch bereitet und schmeckt sehr fein.

103. Eierpunsch.

1/4 Liter Weißwein gibt man in den Topf, gibt 6—7 Stück Würfelzucker daran und erhitzt bis zum Sud. Schon vorher hat man in ein Glas oder eine Tasse zwei rohe Eidotter gegeben und gut verrührt. Dann gießt man den heißen Wein unter starkem Rühren langsam an die Eidotter und rührt noch einige Sekunden fort. Schließlich gibt man 1—2 Schnapsgläser voll Arrak oder Rum an den Punsch.

104. Feuerzange.

In eine Porzellanschüssel gießt man eine Flasche Rotwein und 1/2 Flasche Weißwein. Über die Schüssel legt man einen eisernen Rost, in Ermangelung dessen zwei Schürhaken, lange Nägel, eine Feuerzange usw. Ein großes Stück Zucker, so ca. 1 Pfund, wird mit Arrak getränkt und zwar in der Weise, daß man den Zucker in einen Teller legt und soviel Arrak darauf gießt, bis der Zucker ganz vollgesaugt ist. Dann legt man diesen getränkten Zucker auf die eiserne Vorrichtung und zündet ihn an. Der brennende Zucker wird nun in den Wein tropfen. Ist er ganz verbrannt, resp. geschmolzen und abgetropft, so ist das Getränk fertig.

105. Krambambuli.

In die Porzellanschüssel gibt man eine Flasche guten Weißwein und 1/2 Flasche Rotwein. Über die Schüssel legt man entweder einen Rost, eine Feuerzange oder sonstige Eisenteile. Auf diesem Eisen schlichtet man einen kleinen Scheiterhaufen von Kienholz auf. Auf dieses Kienholz legt man ein großes Stück Zucker, so ca. 1 Pfund, welches mit Arrak vollgesaugt ist. Man legt es zu diesem Zweck auf einen Teller und übergießt es mit Arrak. Dann zündet man den Zucker

und Kienholz an. Der Zucker, welcher über das brennende Kienholz in den Wein tropft, gibt demselben einen sehr feinen, pikanten Geschmack.

106. Zitronenlimonade.

In $^1/_2$ Literglas drückt man den Saft von 1—2 Zitronen, gibt Zucker nach Geschmack dazu und füllt es mit Wasser auf.

107. Fruchtsaftlimonade.

3—4 Eßlöffel beliebigen Fruchtsaft gibt man in $^1/_2$ Liter-Glas Wasser, gibt noch etwas Zucker und 1 Kaffeelöffel Arrak darunter. Wer die Limonade pikant liebt, gibt 1—2 Messerspitzen pulverisierte Zitronensäure daran.

108. Erdbeerbowle von frischen Walderdbeeren.

Für 3—5 Personen.

$1^1/_2$—2 Liter Erdbeeren überstreue man mit 2—3 Löffel feinem Zucker. Dann gießt man eine Flasche leichten Mosel- oder Rheinwein daran und läßt die Beeren zugedeckt $2^1/_2$—3 Stunden ziehen. Dann wird dieser Ansatz von den Beeren befreit, in eine Terrine getan und Wein nach Bedarf — zu 5—6 Flaschen reicht das Quantum Beeren aus — dazu gegossen. Ist dies geschehen, gibt man noch Zucker nach Belieben nach. Zum Schluß gibt man auf die Oberfläche ca. $^1/_4$—$^1/_2$ Liter frische Erdbeeren. Nach Geschmack kann der Bowle auch 1—2 Gläschen Kognak oder Arrak beigefügt werden. Um der Bowle eine schöne rote Farbe zu geben, hilft man sich mit etwas Rotwein.

109. Maibowle.

Für 3—5 Personen.

Hiezu sind etwa 5 Büschel (knapp 5 Hände voll) Waldmeister nötig. Nachdem der Waldmeister gut gewaschen ist, schneidet man die Stengel ziemlich weit zurück, gibt ihn in eine Schüssel und setzt ihn mit einer Flasche leichten Mosel- oder Rheinwein an. Man lasse dies aber nur höchstens dreißig Minuten ziehen,

da der Wein sonst bitter schmeckt. Wenn der Waldmeister aus dem Wein herausgenommen ist, gibt man noch 5—6 Flaschen Wein und Zucker nach Belieben dazu. Hier wird nicht beim Ansatz gleich gezuckert, wie bei anderen Bowlen, sondern erst, wenn das Kraut aus dem Wein entfernt ist. Auf die Oberfläche gebe man etwas abgezuckerte Blättchen frischen Waldmeisters zur Verzierung.

110. Ananas- und Pfirsichbowle.

Frische Ananas oder Pfirsiche werden, nachdem die Haut abgezogen ist, in Scheiben resp. Stücke geschnitten. Dann gibt man sie in die Terrine, streut 2—3 Löffel Zucker darüber und gießt eine Flasche leichten Mosel- oder Rheinwein daran. Man läßt diesen Ansatz $2^1/_2$—3 Stunden ziehen. Dann entfernt man die Früchte, von denen man ein beliebiges Quantum verwendet hat — gibt 4—6 Flaschen Wein und Zucker nach Belieben dazu. Wie schon bei der Erdbeerbowle erwähnt, schmeckt jede Bowle feiner, wenn man etwas Kognak oder Arrak daran gibt. Man soll die Bowlen nie zu süß machen, sondern noch feinen Zucker extra servieren. Nach Geschmack kann an jede Bowle etwas Champagner gegeben werden.

111. Feine Bowle mit beliebiger Frucht.

Zwei Liter schöne, reife Walderdbeeren oder diesem Quantum entsprechend Pfirsich- oder Ananasstücke 2c. werden mit 3—4 Eßlöffel feinem Zucker bestreut, mit 1 Flasche weißem, mildem Rheinwein (à Flasche 1,50 bis 1,80 Mark) übergossen und 2—3 Stunden ziehen lassen. Nach Entfernung der Früchte gibt man von diesem Wein noch 3 Flaschen dazu, sowie 1 Flasche guten, alten Weißwein, $^1/_2$ Flasche guten Rotwein, $1^1/_2$ Trinkglas Süßwein (Malaga oder Madeira), 1 Flasche Mineralwasser, 1 Flasche Sekt und Zucker nach Geschmack. Diese Bowle schmeckt eigenartig fein und pikant.

Anhang.

Die Katerküche.

In Katerstimmung, wenn der Kopf schmerzt, der Appetit fehlt, der Magen sich aber doch nach etwas Anregendem sehnt, soll der Student im Anhang dieses Büchleins blättern und sicher findet er etwas nach seinem Geschmack.

1. Pikante Leber.

$^1/_4$—$^1/_2$ Pfund Kalbsleber wird auf dem Holzteller in sehr feine Scheibchen geschnitten. Dann schneidet man eine mittelgroße Zwiebel sehr fein und legt sie zur Leber. Im Tiegel läßt man 1—2 Eßlöffel Butter heiß werden, gibt Leber und Zwiebel hinein, nebst 1 Kaffelöffel Salz und 5—6 Messerspitzen voll Paprika, rührt um und läßt die Leber 5—6 Minuten dünsten. Dann gibt man den Saft einer ganzen Zitrone und 8—10 Tropfen Maggiwürze daran und richtet die Leber gleich an resp. verzehrt sie gleich aus dem Tiegel.

2. Gebratener Hering mit Ei.

Einen Salzhering wäscht man, zieht ihm die Haut ab und nimmt das Innere heraus. Dann schneidet man den Hering der Länge nach in 4—6 Streifen; das Rückgrat entfernt man gleich. Im Pfännlein oder Tiegel läßt man ein Stückchen Butter heiß werden, legt die Heringsstreifen hinein und wendet sie einigemale um. 2—3 Eier hat man in der Tasse mit der Gabel etwas abgeschlagen und je eine Prise Salz und Pfeffer dazu gemischt. Dann gießt man die Eier über den Hering im Tiegel. Sind die Eier etwas fest geworden, nimmt man den Tiegel vom Feuer und das Gericht ist fertig.

3. Sauer gebratene Schweinswürſtchen (Bratwürſte).

Im Pfännlein oder Tiegel läßt man ein Stückchen Butter braun werden, legt die Würſtchen hinein und wendet ſie einigemale um, bis ſie bräunlich ſind. Dann gibt man eine feingeſchnittene Zwiebel, einige Meſſerſpitzen voll Paprika und 3—4 Eßlöffel Eſſig dazu und läßt einigemale aufkochen.

4. Saueres Gulaſch.

$^3/_4$—1 Pfund Kalbfleiſch vom Schlegel wird in kleine Würfel geſchnitten. Im Tiegel läßt man 1 Eßlöffel Butter heiß werden, gibt das Fleiſch nebſt $^1/_2$ Eßlöffel Salz, $^1/_2$ Kaffeelöffel Paprika und eine kleingeſchnittene Zwiebel dazu und dämpft es zugedeckt 5—6 Minuten. Dann gießt man 4—5 Eßlöffel Eſſig daran und dünſtet es unter öfterem Umrühren 25—30 Minuten. 6—8 Tropfen Maggiwürze erhöhen den pikanten Geſchmack.

5. Pikante Schweinshaxe.

Im Tiegel läßt man ein Stück Butter heiß werden, legt die Haxe, welche man mit Salz und Pfeffer eingerieben hat, hinein und wendet ſie einigemal in der Butter um. Dann gibt man 4—5 Eßlöffel Eſſig, zwei feingeſchnittene Sardellen und einen Eßlöffel voll franzöſiſchen Senf dazu und läßt ſie eine Stunde zugedeckt dünſten. Man muß ſie öfters umwenden und hie und da einen Eßlöffel Waſſer zugießen.

6. Salzhering in Eſſig und Öl.

Dem gewaſchenen Hering wird die Haut abgezogen, das Rückgrat entfernt und dann wird er in kleine Stücke geſchnitten. Nun gibt man Eſſig und Öl darüber. Nach Belieben kann man auch eine feingeſchnittene Zwiebel daran geben.

7. Falſcher Kaviar.

Dünngeſchnittene Weißbrotſcheiben werden ziemlich dick mit Butter beſtrichen. Auf dem Holzteller ſchneidet man einen gewaſchenen, entgräteten Salzhering und eine mittelgroße Zwiebel in ſehr feine, kleine Stückchen und miſcht beides gut durcheinander. Dieſes Gemiſch gibt man flach auf das Butterbrot und drückt es mit dem Meſſer in die Butter ein. Dieſes Brot ſchmeckt dem teuren Kaviarbrot ſehr ähnlich. Es iſt eigenartig und pikant.

8. Katerſalat.

Zwei Bismarckheringe und zwei Regensburger Knackwürſte werden geſchnitten; erſtere in ſchmale Streifen, letztere in feine Scheiben; dann gibt man 2 Kaffeelöffel franzöſiſchen Senf, Pfeffer, Salz, Eſſig und Öl darunter und vermiſcht alles gut. Man kann auch noch etwas weißen Preſſack (Preßwurſt) darunter ſchneiden, ſowie einige Eſſiggurken. 1/2 Teelöffel Maggiwürze miſcht man mit 3—4 Eßlöffel kaltem Waſſer und rührt dieſes mit ein, denn wollte man ſo viel Eſſig nehmen, als man Flüſſigkeit braucht, ſo würde der Salat zu ſcharf werden.